



## Vorspeisen

### ... WAS FEINES ZUM START!

<b>Speck-Kaschnödel</b> in Rinderkraftbrühe	<b>4,80</b>	<b>Bunt gemischter Salat</b> mit Kräuter-Joghurt-Dressing	<b>4,80</b>
<b>Erdäpfel-Meerrettichsuppe</b> mit knusprigem Speck	<b>4,80</b>	<b>Tatar vom Rind</b> ♥ 70g frisch angemacht ♥ dazu getoastetes Landbrot	<b>10,80</b>

## Fisch

### ... LEICHT & FEIN!

<b>Saiblingsfilet vom Grill</b> auf Blaukraut-Risotto und Blattpetersilie	<b>22,80</b>
<b>Heilbutt-Filet</b> ♥ auf der Haut gebraten ♥ dazu Petersilienkartoffeln und Zitronen-Chili-Hollandaise	<b>22,80</b>

... oder für Unentschlossene beim Fisch:

**Saibling, Heilbutt + Garnele** 24,80  
mit Petersilienkartoffeln, Winter-  
gemüse und Zitronen-Chili-Hollandaise

## Vegetarisch & Vegan

### ... EINFACH MAL OHNE!

<b>Großer, bunt gemischter Salat</b> 8,80 mit Kräuter-Joghurt-Dressing	
<b>Kärntner Kasnudeln</b> 15,80 ♥ Gefüllte Teigtaschen ♥ mit pikantem Tomatenragout, Rucola und Parmesan	
<b>Ziegenkäse</b> 16,80 ♥ fein gebraten ♥ auf winterlichem Balsamico- Gemüse mit Walnüssen	

#### ♥ VEGAN ♥

... auf vielfachem Wunsch einer einzelnen Person

<b>Gebratene Kräuterseitlinge</b> 16,80 auf Blaukraut-Risotto mit Blattpetersilie	
<b>Käsespätzle</b> 14,80 mit Röstzwiebeln und bunt gemischtem Salat (Kleine Portion 11,80)	



## Unsere Klassiker

... FÜR DAS STEHEN WIR UND DAS IST UNS WICHTIG!

**Kalbs-Fleischpflanzerl** 13,80  
mit Rahmwirsing  
(Kleine Portion 10,80)

---

**Schmankerl-Teller** 14,80  
Kalbs-Fleischpflanzerl, gebräunter  
Leberkäse und pikante Rindswürstel  
mit Rahmwirsing

---

**Tatar vom Rind** 16,80  
♥ 140g frisch angemacht ♥  
dazu getoastetes Landbrot

---

**Knusprige Bauernente**  
♥ aus Niederbayern ♥  
mit Kartoffelknödel und Blaukraut  
1/4 16,80  
1/2 23,80

---

**Tafelspitz** 18,80  
♥ aus dem eigenen Sud ♥  
mit Wintergemüse, Salzkartoffeln  
und frischem Kren  
(Kleine Portion 15,80)

---

**Sauerbratengulasch** 20,80  
♥ vom bayerischen Weideochsen ♥  
mit Wintergemüse und Servietten-  
knödel  
(Kleine Portion 17,80)

---

**Zwiebelrostbraten** 25,80  
♥ 300g vom Entrecôte ♥  
mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

---

**SUSLÄNDER SCHWEIN: DAS „REINE“ SCHWEIN!**  
... ofenfrisch und mit Kruste:

**Schweinsbraten** 14,80  
mit Kartoffelknödel und  
Kraut-Specksalat  
(Kleine Portion 11,80)

---

**Bierbratl** 14,80  
mit Kartoffelknödel und  
Kraut-Specksalat  
(Kleine Portion 11,80)

---

... oder für Unentschlossene beides:

**Schweinsbraten + Bierbratl** 14,80  
♥ je eine Scheibe ♥  
mit Kartoffelknödel und  
Kraut-Specksalat

---

**Beef-Burger** 18,80  
180g Wagyu Rindfleisch mit Bacon,  
Blattsalat, Tomatenkonfit und pikanter  
Käsecreme in Zanger's Krustensemmel;  
dazu Ratskeller Pommes

---

**Schnitzel vom Schwein** 16,80  
fein in Butterschmalz gebraten;  
mit Ratskeller Pommes  
(Kleine Portion 13,80)

---

**Bergschnitzel vom Kalb** 23,80  
♥ in Brezn-Parmesan-Panade ♥  
fein in Butterschmalz gebraten;  
dazu Ratskeller Pommes und  
Preiselbeeren  
(Kleine Portion 20,80)

---



## Extra Beilagen

### ... WAS ANDERES ODER WAS DAZU?

- Portion Bratkartoffeln	5,20	- Portion Spätzle	4,20
- Portion Salzkartoffeln	4,20	- Portion Kartoffelknödel (2 Stk.)	4,20
- Portion Rahmwirsing	4,20	- Portion Pommes klein	4,20
- Portion Wintergemüse	4,20	- Portion Pommes groß	7,20
- Portion Blaukraut	4,20		
		<b>Jede Beilagenänderung</b>	<b>1,50</b>

## Unsere Desserts

### ... DER KRÖNENDE ABSCHLUSS!

<b>Affogato</b> 4,20 Eine Kugel Vanilleeis in feinem Espresso	<b>Apfelkücherl (2 Stk.)</b> 4,80 in Zimt & Zucker; dazu Vanillesoße
<b>Topfenknödel</b> 4,80 ♥ zwei kleine Knödel ♥ auf Zwetschgenröster	<b>Kaiserschmarrn</b> 10,80 mit Apfelmus (Kleine Portion 7,80)
<b>Schokoküchlein</b> 5,80 ♥ mit flüssigem Kern ♥ auf Himbeer-Spiegel	<b>♥ DESSERT KUPFER-REINDL ♥</b> ... ab 4 Personen! Kaiserschmarrn, Apfelkücherl und Topfenknödel mit Apfelmus, Vanillesoße und Zwetschgenröster pro Person 10,80

### ... UND FÜR DEN GANZ BESONDEREN ABSCHLUSS!

**MANZ**



Kehr Spätburgunder Blanc de Noir Eiswein

♥ Goldene Kammerpreismünze ♥

Weingut Manz, Weinholsheim (D) | Jahrgang 2016

0,05l Glas

0,375l Flasche

12,50

46,50